

Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen:

1200 g Kartoffeln (festkochend)
180 g Zwiebeln
220 g Karotten
200 g Dillgurken (milchsauer)
200 g grüne Erbsen
80 g Frühlingszwiebeln

Dressing:

200 g Cashewtopping (siehe Rezept)
25 g Zitronensaft
8 g Salz
15 g Würz und Fein (Gemüsebrühpulver)
2 g Schabzigerklee
2 g Paprikapulver
40 g Sonnenblumenöl
40 g Olivenöl
160 g Sojamilch natur
160 g Wasser (falls die Flüssigkeit nicht
ausreicht)

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein schneiden und kurz in einer Pfanne dämpfen. Karotten in kleine Würfel schneiden und kurz dämpfen, Dillgurken kleinschneiden und die Erbsen auftauen. Frühlingszwiebeln fein schneiden und alles in eine Schüssel geben.

Dressing:

Cashewtopping herstellen, mit allen anderen Zutaten vermischen und unter den Kartoffelsalat mengen.